DOCES DELICIOSOS com Amendoim

Bala Banhada de Caramelo, Chocolate e Amendoim

por Chef Adriana Arregui • *@adriana.arregui*

Rendimento • 45 balas de 20g
Validade • 20 dias em temperatura ambiente

Massa

Ingredientes

• 120g de **Chocolate ao Leite 823 Callebaut 33,6%**
• 290g de açúcar refinado
• 200g de glucose de milho
• 300g de creme de leite 35% de gordura
• 30g de manteiga sem sal
• 100g de amendoim torrado sem casca e sem sal

Modo de preparo

1. Coloque o açúcar e a glucose na panela e faça um caramelo.

2. Verta o creme de leite aquecido aos poucos sobre o caramelo e misture bem. Acrescente o chocolate.

3. Em seguida, adicione o amendoim e cozinhe até atingir a temperatura de 115°C a 117°C.

4. Desligue o fogo, acrescente a manteiga e misture até que esteja homogeneizado.

5. Verta o caramelo em uma assadeira untada e espere esfriar.

6. Corte cubos de 3cmx3cm.

Cobertura

Ingredientes

• 500g de **Chocolate Amargo 811 Callebaut 54,5%** pré-cristalizado.

Modo de preparo

1. Banhe os cubos de bala no chocolate pré-cristalizado.

Finalização

1. Após o banho, decore as balas com confeitos Mona Lisa.

Crush

por Chef Felipe Cicconato • *@felipecicconato*

Rendimento • 5 unidades de 90g cada
Validade • 10 dias na geladeira

Brownie

Ingredientes

- 70g **Chocolate Amargo 811 Callebaut 54,5%**
- 50g manteiga sem sal
- 30g açúcar refinado
- 40g açúcar mascavo
- 45g ovos
- 20g farinha de trigo

Modo de preparo

1. Derreta o chocolate e a manteiga e misture ao restante dos ingredientes.

2. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada.

3. Asse em forno pré aquecido a 160°C por aproximadamente 25 minutos. Reserve.

Giaçagem Crocante

Ingredientes

- 300g **Chocolate ao Leite 823 Callebaut 33,6%**
- 100g **Chocolate Branco W2 Callebaut 28%**
- 110g óleo de canola

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate ao leite e o branco, aplique o óleo e o paillette. Reserve.

Finalização

Ingredientes

- 200g doce de leite
- 80g amendoim

Modo de preparo

1. Aplique o doce de leite sobre o brownie cortado e aplique os amendoins. Congele.

2. Com os brownies congelados, aplique a glaçagem a 35°C com auxílio de uma grade e retire o excesso. Leve à geladeira.

3. Finalize com amendoins.

Torta de Caramelo com Amendoim

por Chef Aureo Magalhães • *@chefaureomagalhaes*

Rendimento • 2 tortas de 15 cm
Validade • 10 dias refrigerado

Massa

Ingredientes

- 250g farinha de trigo
- 2g sal
- 18g açúcar refinado
- 125g manteiga sem sal gelada
- 30g água gelada
- 55g ovo gelado

Modo de preparo

1. Peneire a farinha de trigo, o sal e o açúcar juntos e leve para gelar por 30 minutos.

2. Corte a manteiga gelada em pedaços menores para facilitar na mistura.

3. Leve a farinha de trigo, o sal e o açúcar para batedeira juntamente com a manteiga gelada e bata até que vire uma farofa.

4. Aos poucos, acrescente os ovos e em seguida a água.

5. Coloque a massa em um saco plástico, faça uma bola e achate-a. Leve para o refrigerador por 2 horas.

6. Em um tampo, abra levemente enfarinhado, ou sob 2 folhas de papel manteiga, e use um rolo para abrir a massa. Após chegar na espessura desejada, leve para o refrigerador para descansar novamente por 15 minutos para facilitar na hora de forrar a forma.

7. Forre o fundo e as laterais das formas de 15 cm. Faça furos no fundo para evitar que se forme bolhas na hora de assar. Leve para o congelador por 30 minutos antes de assar.

8. Em forno preaquecido a 200°C, coloque as tortas para assar por 20 minutos. Retire, não desligue o fogo e aplique o eggwash (uma mistura de 2 partes de gemas para 1 parte de creme de leite). Após aplicar por toda forma, leve ao forno novamente por mais 10 minutos.

9. Deixe esfriar enquanto faz o recheio.

Recheio

Ingredientes

• 150g de açúcar refinado
• 125g de creme de leite (17% a 35% de gordura)
• 50g de manteiga sem sal gelada
• 50g de amendoim torrado sem sal e sem pele.
• 3g de flor de sal
• 100g **Chocolate Branco Callebaut**

Modo de preparo

1. Faça um caramelo com açúcar até chegar em 165°C.

2. Aqueça o creme de leite até iniciar a fervura.

3. Abaixe o fogo do caramelo e adicione metade do creme de leite misturando com um fouet sem parar de mexer.

4. Adicione o restante do creme de leite e continue mexendo.

5. Apague o fogo e jogue a manteiga gelada aos poucos.

6. Depois de misturado, adicione o chocolate branco.

7. Use um mix para deixar homogêneo e liso. Adicione a flor de sal.

8. Cubra com plástico filme em contato e leve para esfriar.

Cobertura

Ingredientes

• 500g **Chocolate ao Leite Callebaut**
• 200g creme de leite UHT
• 12g manteiga sem sal
• 12g glucose

Modo de preparo

1. Derreta o chocolate ao leite no microondas.

2. Adicione o creme de leite, a manteiga e a glucose ao chocolate e misture bem até ficar homogêneo.

3. Use um mix para deixar a ganache mais aveludada, sedosa e brilhosa.

4. Cubra com filme plástico em contato e leve para um ambiente refrigerado por 4 horas
ou em uma temperatura ambiente entre 20°C a 25°C.

Montagem

1. Adicione o caramelo na base da torta.

2. Por cima, adicione a ganache de chocolate ao leite.

3. Leve para refrigerar.

Finalização

1. Adicione paçoca triturada e flor de sal por cima da torta.

Pé de Moça Banhado

por Chef Carol Cahu • *@carolcahu_*

Rendimento • 49 unidades de 3 cm
Validade • 15 dias armazenados em embalagens fechadas.

Biscuit Chocolat Noisette

Ingredientes

• 250g de amendoim
• 170g de açúcar
• 15g de manteiga
• 100g de **Chocolate Gold Callebaut 30.4%**
• 400g de leite condensado

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o amendoim, o açúcar, a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo até o açúcar derreter e ficar dourado.

2. Em seguida acrescente o leite condensado e o chocolate. Continue mexendo até engrossar e chegar a 100°C.

3. Desligue o fogo e despeje em uma assadeira quadrada de 24x24 untada com manteiga. Espere esfriar e corte em quadrados de 3 cm.

Banho de Chocolate

Ingredientes

• 400g de **Chocolate ao Leite 823 Callebaut 33.6%**

Modo de preparo

1. Em um bowl, coloque o chocolate e derreta de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos

2. Faça a pré-cristalização de sua preferência.

3. Banhe os quadradinhos de Pé de Moça e coloque para secar em papel manteiga.

Finalização

1. Uma opção é usar os Crispearls Mona Lisa Gold Salted Caramel.

Curau Brûlée

por Chef Flávio Amoêdo • *@flaviobakeoff6*

Rendimento • 4 porções individuais
Validade • 6 dias refrigerado

Ingredientes

- 170g milho de lata sem o líquido
- 395g leite condensado
- 30g manteiga
- 75g leite de coco
- 100ml leite
- 100g de **Chocolate Branco W2 Callebaut 28%**

Modo de Preparo

1. No liquidificador, liquidifique o milho com o leite. Assim que estiver bem triturado, peneire.

2. Na panela, acrescente o leite condensado, a manteiga, o leite de coco e o preparo de milho com leite peneirado.

3. Leve ao fogo alto, mexendo sempre até engrossar. Cuidado para não queimar.

4. O ponto do curau é: levante a colher e deverá cair sem que misture com o restante que está na panela, isso em torno de 8 até 10 minutos.

5. Desligue o fogo e acrescente o chocolate branco CW2 da Callebaut, misture bem e reserve até amornar com plástico filme em contato.

Montagem

1. Assim que estiver morno, disponha nos recipientes individuais.

Finalização

1. Polvilhe 15g de açúcar em cada porção e, com o maçarico, caramelize o açúcar. Servir imediatamente.